

# Prospek Pengembangan Usaha Abon Ikan Di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara (*Studi Kasus pada Kelompok Pengolahan Abon Ikan "Pantura Wini"*)

Petrus Kobesi<sup>a</sup>, Adeline Norawati Hutapea<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Fakultas Pertanian, Universitas Timor, Kefamenanu, TTU – NTT, 85613, Indonesia.

<sup>b</sup> Fakultas Pertanian, Universitas Timor, Kefamenanu, TTU – NTT, 85613, Indonesia.

## Article Info

### Article history:

Received 27 Maret 2016

Received in revised form 4 April 2016

Accepted 11 April 2016

### Keywords:

Abon Ikan  
Humusu C  
Insana Utara  
Pantura Wini

## Abstrak

Kelompok Pantura Wini merupakan salah satu kelompok pengolahan ikan yang berada di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara dengan produk unggulan abon ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran umum pembuatan abon dan prospek pengembangan usaha abon dengan menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dan Analisis SWOT. Penentuan sampel dilakukan secara purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi abon ikan dimulai dari pengadaan bahan baku, pembersihan ikan, perebusan, pengepresan I, pencabutan I, persiapan bumbu, penggorengan, pengepresan II, pencabutan II, sampai Pengemasan, hasil analisis SWOT diperoleh titik koordinat 0,44:0,66 berada pada kuadran II Agresif artinya usaha abon ikan pada kelompok Pantura Wini adalah salah satu kelompok usaha pengolahan ikan yang terdapat di Kecamatan Insana Utara dengan produk unggulan abon ikan dan bahan baku yang digunakan yakni ikan tongkol, ikan cakalang dan tuda. Namun, Sejauh ini produksi abon ikan belum optimal. Berdasarkan data Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Timor Tengah Utara tahun 2012-2014, hasil tangkapan ikan tongkol, cakalang dan Tuda di Kecamatan Insana Utara, Kabupaten TTU selama tiga tahun terakhir sebanyak 78,075 ton dengan rincian hasil tangkapan ikan tongkol sebanyak 70,2 ton, ikan cakalang sebanyak 0,375 ton dan ikan tuda sebanyak 7,5 ton. Berdasarkan data yang diperoleh dari kelompok Pantura Wini, selama tiga tahun terakhir (2012-2014) memproduksi abon sebanyak 1,8 ton. Pengusaha abon ikan sudah mampu mengembangkan jaringan pemasaran ke instansi-instansi Pemerintahan Kabupaten Timor Tengah Utara, bahkan produk ini sudah dipasarkan ke Negara tetangga yakni Negara Republik Demokratik Timor Leste. Kelompok Pantura di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara awalnya dibentuk oleh masyarakat Wini pada tahun 2012 dengan jumlah anggota sebanyak 5 orang dan modal yang digunakan untuk usaha abon ikan adalah modal sendiri. Upaya untuk meningkatkan usaha pengolahan abon ikan ini memerlukan strategi-strategi yang tepat.

## 1. Pendahuluan

Abon ikan merupakan produk olahan yang sudah dikenal oleh banyak orang dan umumnya bahan baku yang digunakan adalah ikan. Pembuatan abon ikan menjadi salah satu alternatif guna mengantisipasi dan meminimalisir kerusakan yang terjadi pada ikan saat melimpahnya tangkapan ikan dimasa panen misalnya pada bulan April sampai september.

Kecamatan Insana Utara yang berada di wilayah Kabupaten Timor Tengah Utara dikenal dengan kecamatan yang memiliki potensi sumberdaya perikanan laut yang melimpah serta memiliki enam usaha pengolahan ikan skala usaha kecil. Kelompok Pantura Wini adalah salah satu kelompok usaha pengolahan ikan yang terdapat di Kecamatan Insana Utara dengan produk unggulan abon ikan dan bahan baku yang digunakan yakni ikan tongkol, ikan cakalang dan tuda. Namun, Sejauh ini produksi abon ikan belum optimal.

Berdasarkan data Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Timor Tengah Utara tahun 2012-2014, hasil tangkapan ikan tongkol, cakalang dan Tuda di Kecamatan Insana Utara, Kabupaten TTU selama tiga tahun terakhir sebanyak 78,075 ton dengan rincian hasil tangkapan ikan tongkol sebanyak 70,2 ton, ikan cakalang sebanyak 0,375 ton dan ikan tuda sebanyak 7,5 ton. Berdasarkan data yang diperoleh dari kelompok Pantura Wini, selama tiga tahun terakhir (2012-2014) memproduksi abon sebanyak 1,8 ton. Pengusaha abon ikan sudah mampu mengembangkan jaringan pemasaran ke instansi-instansi Pemerintahan Kabupaten Timor Tengah Utara, bahkan produk ini sudah dipasarkan ke Negara tetangga yakni Negara Republik Demokratik Timor Leste.

Kelompok Pantura di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara awalnya dibentuk oleh masyarakat Wini pada tahun 2012 dengan jumlah anggota sebanyak 5 orang dan modal yang digunakan untuk usaha abon ikan adalah modal sendiri. Upaya untuk meningkatkan usaha pengolahan abon ikan ini memerlukan strategi-strategi yang tepat.

Dengan melihat uraian tersebut di atas maka perlu untuk mengkaji tentang "Prospek Pengembangan Usaha Abon Ikan Di Kelurahan Humusu C , Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara". (*Studi Kasus pada Kelompok Pengolahan Abon Ikan "Pantura Wini"*).

## 2. Metode

Penelitian di Kelompok pengusaha Abon ikan (Pantura Wini), Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara berlangsung pada bulan November 2015 – Maret 2016. Metode Pengambilan Sampel dilakukan secara *purposive sampling* pada kelompok Pantura Wini, Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara. Pengalaman dalam usaha abon ikan adalah lamanya responden dalam melakukan kegiatan usaha abon ikan. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif (Agung, 2005) dan analisis SWOT (David, Fred R. 2004).

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1 Gambaran Umum Pembuatan Abon Ikan.

Proses pengolahan abon ikan yang dibuat dilokasi penelitian relatif sederhana dan mudah dilakukan. Secara umum, proses produksi abon ikan mulai dari tahap pengadaan bahan baku ikan sampai tahap pengemasan atau paking abon ikan adalah sebagai berikut:

Bahan baku yang biasanya digunakan oleh anggota kelompok Pantura dalam memproduksi abon ikan adalah ikan tongkol, Tuda atau cakalang yang masih segar namun, saat musim tangkapan ikan tongkol, dan cakalang berkurang, anggota kelompok menggunakan ikan lain sebagai pengganti karena mengingat harga ikan tersebut sangat mahal. Proses pembersihan ikan dimulai dengan bersihkan insang ikan, sirip ikan, tulang ikan, isi perut ikan dan kepala ikan, kemudian dagingnya dicuci dengan air. Potongan ikan yang sudah dibersihkan disusun kedalam dandang kemudian direbus dalam larutan garam 3% dan sereh, selama ± 30-60 menit. proses perebusan ditambahkan daun salam dan dihentikan

setelah daging ikan menjadi lunak. Ikan yang telah direbus ditiriskan terlebih sekitar ± 5-10 menit, kemudian dipres dengan mesin pengepres atau menggunakan kain yang bersih. Tahap pengepresan bertujuan untuk mengurangi kadar air pada daging ikan yang telah direbus. Makin sedikit kadar air yang terkandung dalam daging ikan, maka akan semakin baik pula serat-serat daging yang dihasilkan. Setelah itu lakukan proses pencabutan sampai menjadi serat-serat. Proses ini dapat dilakukan dengan menggunakan tangan. Haluskan bumbu-bumbu (bawang merah dan bawang putih, ketumbar) kemudian campurkan bersama hancuran daging ikan dan tambahkan Salam, garam secukupnya, Lengkuas, gula, santan dan aduk sampai merata, diamkan sebentar agar bumbu menyerap kedalam daging ikan (Made S, 2013).

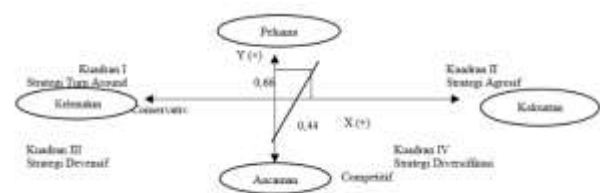
Selanjutnya lakukan penggorengan selama ± 60 menit sampai warna abon kecoklatan. Selama proses penggorengan, secara terus menerus dilakukan pengadukan agar abon yang dihasilkan matang secara merata dan bumbu-bumbu dapat meresap dengan baik. Tahap produksi berikutnya adalah pengepresan kembali serat-serat daging yang telah digoreng. Proses pengepresan tahap kedua ini bertujuan untuk mengurangi kadar minyak pasca proses penggorengan. Kemudian dilakukan pencabutan tahap kedua agar tidak terjadi penggumpalan. Proses pencabutan tahap kedua ini sampai terbentuk produk akhir berupa abon ikan dengan tekstur yang seragam. Pada tahap akhir produksi dilakukan pengemasan abon ikan dengan menggunakan plastik, dan abon ikan dapat ditambahkan bawang yang telah digoreng agar tidak terasa harum. Rata-rata produksi abon ikan dengan kapasitas 100 Kg ikan Cakalang, Tuda atau Tongkol, yaitu mulai dari tahap penyiangan ikan sampai ke tahap pengemasan abon adalah ± 10 jam.

### 3.2 Analisis SWOT

Perumusan strategi dapat dilakukan setelah diketahui unsur- unsur yang termasuk lingkungan internal dan lingkungan eksternal kelompok pengusaha abon ikan . Lingkungan internal menggambarkan kuantitas dan kualitas yang dimiliki, sehingga dapat diperkirakan Kekuatan (Strengths), Kelemahan (Weaknes), sedangkan lingkungan eksternal dapat menggambarkan adanya Peluang (Opportunity) dan Ancaman (Threats)

Analisis SWOT dapat diamati faktor-faktor lingkungan baik internal (Kekuatan dan Kelemahan) dan factor eksternal (Peluang dan Ancaman) yang dimiliki oleh kelompok Pantura . Faktor internal (Kekuatan dan Kelemahan) dapat diidentifikasi sebagai berikut:

Faktor internal dan faktor Eksternal yang berpengaruh dalam usaha pengolahan abon ikan di kelompok pantura, diperoleh skor pembobotan pada faktor internal kekuatan (strenght) sebesar 1,84, faktor kelemahan (weakness) 1,4, sedangkan untuk faktor peluang (opportunity) 2,04, dan faktor ancaman (threats) sec besar 1,58.



Gambar 1. Grafik Posisi Pengembangan Usaha Abon Ikan

Skor pembobotan dari faktor internal dan eksternal akan digunakan untuk mencari titik koordinat dalam grafik analisis SWOT. Rumus yang digunakan untuk memperoleh titik koordinat tersebut adalah skor S dikurangi skor W dan

skor O dikurangi dengan skor T sehingga titik koordinat pada grafik SWOT adalah:  $1,84 - 1,4; 2,04 - 1,58 = 0,44; 0,46$ . Posisi koordinat grafik dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar grafik analisis SWOT diatas menunjukan bahwa titik koordinat 0,44; 0,66 berada pada kuadran II (agresif) yang berarti usaha pengolahan abon ikan pada kelompok Pantura mempunyai kekuatan dan peluang yang sama-sama besar sehingga prospek pengembangannya sangat baik dimasa yang akan datang.

Untuk menentukan alternatif strategi usaha pengolahan abon ikan pada kelompok Pantura maka disusun Matriks SWOT yang menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman dari usaha pengolahan abon ikan tersebut dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang ada. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Matriks SWOT Usaha Pengolahan Abon Ikan Di Kelompok Pantura.

IFAS	Strengths (S) S1. Kontinuitas dalam produksi S2. Memiliki rasa S3. Memiliki tekstur yang Lembut S4. Kebersamaan kelompok S5. Inovasi produk S6. Ketersediaan bahan baku S7. Volume produksi	Weakness (W) W1. Modal dalam produksi W2. Kualitas SDM W3. Teknologi produksi W4. Promosi W5. Surat Ijin BPOM W6. Surat Ijin Usaha W7. Keterampilan
Opportunities (O) O1. Dukungan Pemda O2. Harga abon dapat dijangkau O3. Kondisi Lingkungan O4. Program Gerakan makan ikan O5. Banyak Konsumen O6. Tersedianya pasar O7. Mudah distribusi	STRATEGI (S-O)	STRATEGI (W-O)
Threats (T) T1. Adanya persaingan T2. Bahan baku (musiman) T3. Perubahan selera konsumen T4. Penolakan produk T5. Substitusi Produk	STRATEGI (S-T)	STRATEGI (W-T) WT1. Meningkatkan modal untuk dapat bersaing. WT2. Menguasai penyimpanan bahan baku WT3. Penggunaan teknologi untuk diversifikasi produk WT4. Mengurus surat ijin BPOM, surat ijin Usaha WT5. Meningkatkan promosi untuk mendekatkan produk ke masyarakat WT6. Meningkatkan keterampilan untuk menciptakan produk lain dari ikan atau abon ikan dengan rasa yang berbeda

Sumber: Data Primer, Diolah 2016.

Tabel 2. Matriks QSPM Strategi Usaha Pengolahan Abon Ikan di Kelompok Pantura Wini.

Key Factors	Weight	WT1		WT2		WT3		WT4		WT5		WT6	
		AS	TAS	AS	TAS	AS	TAS	AS	TAS	AS	TAS	AS	TAS
O1	0,11	3	0,33	1	0,11	3	0,33	4	0,44	2	0,22	1	0,11
O2	0,06	2	0,12	1	0,06	3	0,18	2	0,12	3	0,18	3	0,18
O3	0,06	2	0,12	1	0,06	2	0,12	1	0,06	4	0,24	2	0,12
O4	0,06	2	0,12	1	0,06	3	0,18	3	0,18	2	0,12	3	0,18
O5	0,11	3	0,33	1	0,11	3	0,33	4	0,44	4	0,44	4	0,44
O6	0,06	3	0,18	1	0,06	3	0,18	3	0,18	3	0,18	3	0,18
O7	0,11	2	0,22	1	0,11	1	0,11	2	0,22	3	0,33	2	0,22
T1	0,06	2	0,12	1	0,06	3	0,18	2	0,12	3	0,18	3	0,18
T2	0,11	1	0,11	4	0,44	3	0,33	1	0,11	1	0,11	2	0,22
T3	0,04	2	0,08	1	0,04	3	0,12	2	0,08	1	0,04	4	0,16
T4	0,11	2	0,22	1	0,11	3	0,33	2	0,22	2	0,22	2	0,22
T5	0,11	2	0,22	1	0,11	2	0,22	2	0,22	1	0,11	2	0,22
S1	0,08	3	0,24	2	0,16	2	0,16	3	0,24	3	0,24	2	0,16
S2	0,11	1	0,11	1	0,11	2	0,22	3	0,33	3	0,33	2	0,22
S3	0,11	3	0,33	1	0,11	3	0,33	3	0,33	3	0,33	2	0,22
S4	0,02	3	0,06	1	0,02	3	0,06	1	0,02	3	0,06	4	0,08
S5	0,08	2	0,16	1	0,08	2	0,16	2	0,16	3	0,24	3	0,24
S6	0,11	1	0,11	3	0,33	3	0,33	2	0,22	2	0,22	3	0,33
S7	0,02	3	0,06	2	0,04	2	0,04	1	0,02	2	0,04	2	0,04
W1	0,08	4	0,32	1	0,08	2	0,16	2	0,16	1	0,08	1	0,08
W2	0,11	3	0,33	3	0,33	3	0,33	2	0,22	3	0,33	3	0,33
W3	0,08	2	0,16	3	0,24	4	0,32	1	0,08	1	0,08	2	0,16
W4	0,04	2	0,08	1	0,04	2	0,08	1	0,04	3	0,12	2	0,08
W5	0,04	1	0,04	1	0,04	1	0,04	3	0,12	3	0,12	2	0,08
W6	0,04	1	0,04	1	0,04	1	0,04	3	0,12	3	0,12	2	0,08
W7	0,08	2	0,16	2	0,16	2	0,16	1	0,08	2	0,16	3	0,24
STAS			4,37		3,11		5,04		4,53		4,84		4,77
Priority			5		6		1		4		2		3

Sumber: Data Primer, Diolah 2016. Keterangan : AS (Attractiveness Score), WAS (Weight Attractiveness Score)

Berdasarkan matriks SWOT, analisis dilanjutkan dengan mengkuantitatifkan strategi yang didapat dengan mengadopsi model yang dikembangkan oleh Ommami (2011). Hasil kualifikasi sebagaimana ditampilkan pada Tabel 2. Skor diberi berdasarkan prioritas sehingga pembobotan pada matriks dimulai dari 1-4, yaitu:

- WT3 : Berdasarkan perhitungan WT3 merupakan Peningkatan Teknologi untuk diversifikasi produk dari ikan . Artinya : Anggota kelompok Pantura Wini meningkatkan penggunaan teknologi yang ada seperti *Sealer* (mesin pengemas) atau Perekat plastik. *Spiner* (mesin pengepres) yang berfungsi untuk mengurangi kadar minyak pada abon setelah digoreng, *Mesin penggiling* yang berfungsi untuk menghaluskan atau menggiling daging ikan setelah perebusan. *Blander* yang berfungsi untuk menghaluskan bumbu-bumbu, *Alat timbang duduk* yang berfungsi untuk mengukur volume abon ikan saat pengemasan.

- WT5 : Berdasarkan perhitungan WT5 yaitu Meningkatkan Promosi untuk mendekatkan produk abon ikan ke Konsumen (Masyarakat) . Artinya : Anggota Kelompok Pantura Wini harus mempromosikan produk olahan mereka kepada Konsumen dengan melalui Brosur, mengikuti pameran pangan lokal, membuat iklan dikoran, radio lokal dengan menjelaskan keunggulan-keunggulan dari produk mereka baik dari proses pengolahan dan bahan-bahan yang digunakan kepada konsumen agar merangsang daya beli sehingga kontinuitas pemasaran/ produksi tetap terjaga agar usaha pengolahan abon ikan terus berkembang dengan baik. Menurut Wahida (2013) suatu perusahaan akan berkembang secara efektif apabila promosinya dilakukan secara efektif pula dengan memperhatikan alat-alat yang dapat dipergunakan untuk mempromosikan suatu produk. tujuan utama suatu perusahaan mengadakan promosi adalah untuk mempengaruhi (persuasif), untuk mengingatkan kembali konsumen terhadap produk yang

dihasilkan, untuk memberikan informasi kepada konsumen terkait produk yang dihasilkan dan menarik daya beli konsumen.

- WT6 : Berdasarkan perhitungan WT6 merupakan meningkatkan keterampilan untuk menciptakan produk lain dari ikan. yakni: anggota kelompok Pantura sering mengikuti studi banding, memanfaatkan teknologi informasi seperti mencari informasi melalui internet dan mengikuti pelatihan – pelatihan yang berkaitan dengan cara pengolahan ikan dan penggunaan teknologi produksi untuk meningkatkan keterampilan dan meningkatkan keahlian.

- WT4 : Berdasarkan Perhitungan WT4 yakni Mengurus BPOM dan PIRT untuk mengantisipasi penolakan produk abon ikan. artinya: Anggota kelompok pantura wini mengurus BPOM, PIRT usaha abon ikan agar konsumen yakin dan percaya bahwa produk abon ikan yang dihasilkan sudah higienis/ bebas dari bahan kimia dan legal sehingga konsumen yakin untuk membeli produk abon ikan tersebut.

- WT1 :Berdasarkan perhitungan WT1 merupakan meningkatkan Modal Produksi untuk dapat bersaing. Artinya : anggota Kelompok Pantura Wini Meningkatkan modal produksi dengan memanfaatkan sumber-sumber permodalan misalnya Koperasi UKM, Bank-Bank (BRI, BNI, Danamon dan Bank Mandiri)

- WT2 : Berdasarkan perhitungan WT2 yakni menguasai penyimpanan bahan baku untuk produksi abon ikan. Artinya : anggota kelompok pantura Wini harus menguasai teknik-teknik penyimpanan bahan baku yang baik dan benar seperti membersihkan insang, isi perut dan sisik ikan terlebih dahulu sebelum disimpan dalam *Fraser* (pendinging) agar ikan bisah bertahan hingga 3- 4 hari bahkan lebih..

#### 4. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa modal awal yang digunakan dalam memulai usaha pengolahan abon ikan pada kelompok pantura adalah modal sendiri, rata-rata anggota kelompok sudah berpengalaman dalam berusaha abon. Proses pengolahan abon ikan yang dilakukan pada Kelompok Pantura Wini masih bersifat tradisional dan relatif mudah mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan abon ikan, Pengepakan sampai pemasaran abon, sehingga untuk memulai usaha pengolahan abon ikan tidak membutuhkan biaya investasi yang sangat besar. Spesies ikan yang cocok digunakan sebagai bahan baku dalam memproduksi abon ikan adalah ikan tongkol, cakalang karena selain dagingnya tebal jenis ikan tersebut juga tidak mempunyai duri yang banyak.

Berdasarkan grafik analisis SWOT titik koordinat 0,44 dan 0,66 berada pada kuadran II (Agresif) yang berarti usaha pengolahan abon ikan di kelompok pantura Wini, Kelurahan Humusu C mempunyai kekuatan dan peluang yang sama-sama besar sehingga prospek pengembangan sangat menjanjikan dimasa yang akan datang. Sesuai hasil analisis matriks QSPM diperoleh 6 strategi utama yang dilakukan berdasarkan pada skala prioritas. Adapun ke 6 strategi yang paling utama sampai yang terakhir yaitu: 1) Meningkatkan penggunaan teknologi untuk diversifikasi produk melalui Spiner, Sealer, alat timbang, mesin pengepres, Blander. 2) Meningkatkan promosi melalui membuat iklan dikoran, radio lokal, Brosur, mengikuti pameran pangan lokal, 3) Meningkatkan keterampilan melalui studi banding, memanfaatkan teknologi informasi seperti mencari informasi melalui internet dan mengikuti pelatihan – pelatiha. 4) mengurus BPOM dan PIRT agar konsumen yakin bahwa produk yang dihasilkan sudah higienis/bebas kimia. 5) meningkatkan modal produksi dengan mengkredit pada Bank-Bank terdekat seperti Bank BRI, Mandiri, BNI, Danamon dan koperasi UKM yang ada 6). Menguasai teknik-teknik penyimpanan bahan baku menggunakan frizer.

#### Pustaka

- Agung (, 2005), *Teknik Analisis Deskriptif Kualitatif*. PT Gramedia.Jakarta
- David, Fred R. 2004. *Manajemen Strategis Konsep-Konsep, Terjemahan*. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Dinas Kelautan Dan Perikanan. 2014. *Potensi Produksi Ikan pertahun*. Kefamenanu.
- Made S, 2013. *Strategi Pengembangan Produk Abon Ikan Kering Untuk Mengakses Pasar Nasional*. Sosial Ekonomi Perikanan FIKP. UNHAS
- Wahida, F. 2013. *Strategi Pengembangan Usaha Abon Pada UKM Mutiara Kota Palu*. Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako.